

Trino | nože z třívrstvé japonské oceli



FABINI

První kolekce nožů navržená přímo FABINI je vyrobena z nožířské japonské oceli . Díky speciálnímu sendvičovému provedení san mai a brusu úhlu čepele na přibližně pouhých 13° vynikají extrémní ostrostí a velmi dlouhou životností.

① Před prvním použitím omyjte

Nože opláchněte vlažnou vodou, umyjte prostředkem na mytí nádobí a osužit hadříkem. Pak už se můžete pustit do krájení.

② Ostření a broušení

Nože doporučujeme alespoň jednou týdně ostřit pomocí ocílky. Pokud dojde po častém používání k otupení ostří, doporučujeme nechat nůž nabrousit odborníkem.

③ Péče a údržba

Buďte při zacházení s noži velmi opatrní. Nedotýkejte se čepele prsty přímo.

Pro zachování optimálních vlastností doporučujeme nože umývat ručně a okamžitě otřít suchým hadříkem.

Nože ukládejte na suché místo a oddělené od ostatních nástrojů.

Používejte na krájení dřevěné nebo plastové prkénko, vyhněte se kamenným a skleněným prkénkům.

Nepoužívejte nůž ke krájení velmi tvrdých nebo zmrzlých potravin.

The first collection of knives designed by FABINI is made of Japanese knife steel. Thanks to the special 3 ply sandwich design of the san mai and the grinding of the blade angle to approximately only 13°, they stand out for their extreme sharpness and a very long life.

① **Wash before first use**

Rinse the knives with lukewarm water, wash with dishwashing detergent and dry with a cloth.

② **Sharpening and grinding**

We recommend sharpening your knives at least once a week with a sharpener. If the blade dulls after frequent use, we recommend having the knife sharpened by a professional.

③ **Care and maintenance**

Be very careful when handling the knives. Do not touch the blade directly with your fingers.

To maintain optimum performance, we recommend washing the knives by hand and wiping immediately with a dry cloth.

Store knives in a dry place and separate from other tools.

Use a wooden or plastic cutting board, avoid stone and glass cutting boards.

Do not use the knife to cut very hard or frozen foods.



@fabinicz



@fabini.cz



@fabinicz

Fabini brand s. r. o. (IČ: 07 06 51 32 / DIČ: CZ 07 06 51 32)

CZ +420 228 227 216

SK +421 222 205 161

(po – pá 9 – 17 h)

zakaznici@fabini.cz

www.fabini.cz

support@fabini.nl

www.fabini.nl